

Tarte de tomates au chèvre frais

Préparation : 10 mn, cuisson : 30 mn.

Pour 4 personnes.

1 chèvre frais, 1 rouleau de pâte feuilletée, 3 grosses tomates, huile d'olive parfumée, 1 c à soupe de moutarde forte, origan.

Préchauffer le four à th. 8 (240°C). Laver les tomates et les couper en rondelles.

Dans un moule à tarte, dérouler la pâte feuilletée. La piquer à la fourchette, puis la tartiner de moutarde forte.

Déposer les rondelles de tomates en rosace sur le fond de tarte, puis émietter le chèvre frais par-dessus.

Parsemer d'origan. Arroser de 2 c à soupe d'huile d'olive.

Saler, poivrer. Enfourner pendant 10 mn, puis baisser le four à th. 6 (180°C) et laisser la cuisson se poursuivre pendant 20 mn.

Servir très chaud.

Petits conseils :

- Retirer la peau des tomates après les avoir plongées 30 secondes dans de l'eau bouillante.
- Parfumer l'huile d'olive 1 h avant, en utilisant 2 gousses d'ail et 4 feuilles de basilic.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.